INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ PERIGO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ AVISO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada elétrica.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. Mantenha as crianças pequenas afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficientemente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Durante o ciclo de limpeza pirolítica mantenha as crianças afastadas do forno (apenas se aplica a fornos com limpeza Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).
- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.

Eliminação de eletrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas na altura da instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE ENCASTRAR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua o intervalo mínimo existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique se a tensão elétrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo elétrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200 °C durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Não despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Sugestões para poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à tomada elétrica.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador eletrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na seção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o número de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE
0000 000 00000

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e de uma reparação correta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio.**
- **Desligue toda a energia do aparelho antes de efetuar uma reparação.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano de microfibras húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água algumas gotas de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e manchas provocadas por resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a seção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200 °C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de proteção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue toda a energia do aparelho antes de efetuar uma reparação.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas dobradiças.
4. Feche a porta.

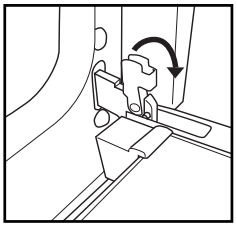


Fig. 1

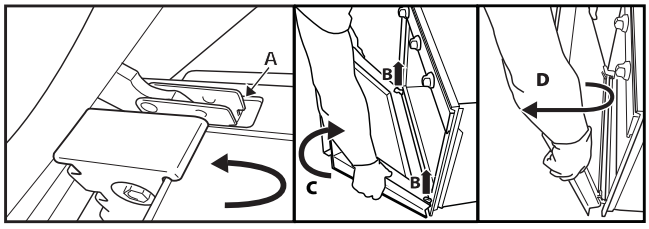


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as calhas laterais (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

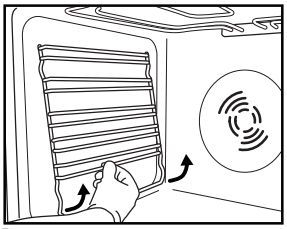


Fig. 3

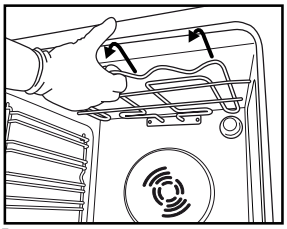


Fig. 4

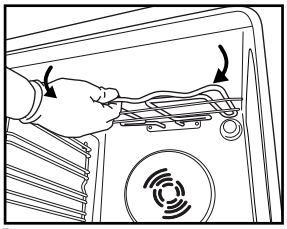


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

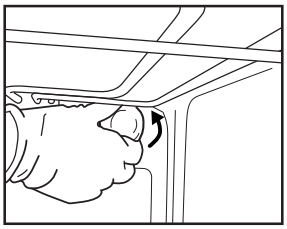


Fig. 6

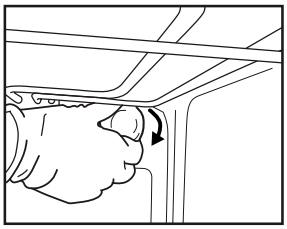


Fig. 7

NOTA:

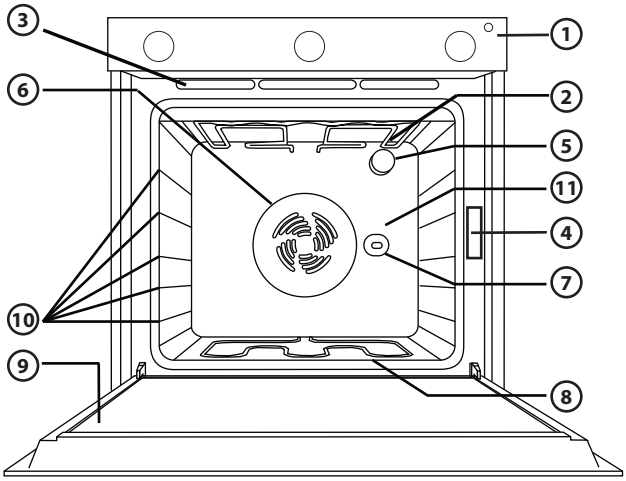
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- As lâmpadas usadas no forno foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 da Comissão).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de comandos
2. Resistência superior/grelhador
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

NOTA:

- O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)

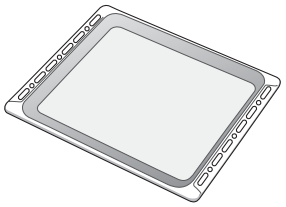


Fig. 1

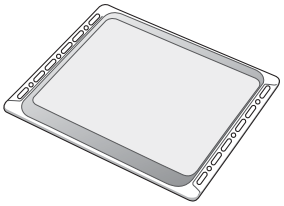


Fig. 2

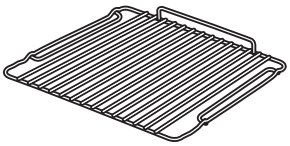


Fig. 3

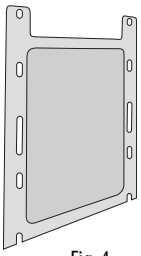


Fig. 4

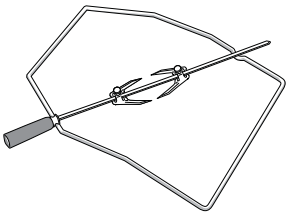


Fig. 5

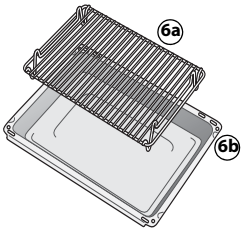


Fig. 6

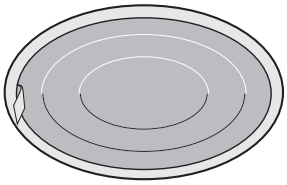


Fig. 7

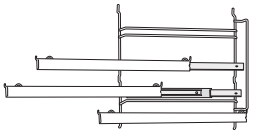


Fig. 8

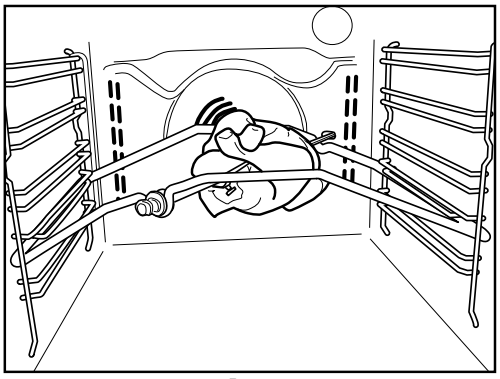


Fig. 9

Tabuleiro coletor (Fig. 1)

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro coletor (pingadeira).

Tabuleiro (Fig. 2)

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

Grelha metálica (Fig. 3)

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a curvatura virada para cima ou para baixo.

Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA).

Espeto (Fig. 5)

Utilize o espeto tal como indicado na Figura 9. Consulte igualmente a seção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

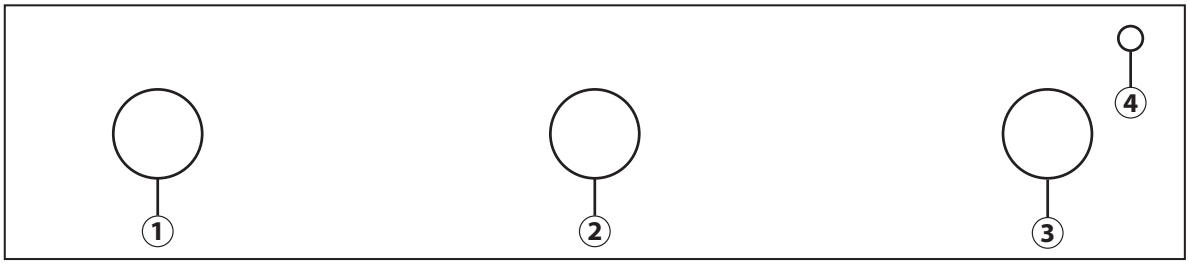
Filtro de gorduras (Fig. 7)

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá lavar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

Prateleiras deslizantes (Fig. 8)

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros coletores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



NOTA:

- O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

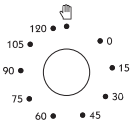
1. Manípulo de seleção de funções
2. Botão seletor do tempo de cozedura
3. Manípulo do termóstato
4. LED vermelho do termóstato.

COMO UTILIZAR O FORNO

Rode o manípulo de seleção até à função desejada. A luz do forno acende-se.

Rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio, até à temperatura desejada. A luz led vermelha do termóstato acende-se, desligando-se quando o forno atingir a temperatura selecionada. Quando acabar de cozinhar, rode os manípulos para a posição "**0**".

SELECTOR DO TEMPO DE COZEDURA



Este seletor pode ser usado para programar um tempo de cozedura entre 1 e 120 minutos. Para programar o tempo de cozedura, após selecionar a função de cozedura desejada, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e depois rode-o na direção oposta até à duração desejada de cozedura. No final do tempo de cozedura, o forno desliga-se e o seletor continua na posição "**0**". Para usar o forno no modo manual, ou seja sem definir um tempo de cozedura, certifique-se de que o seletor do programa está colocado no símbolo .

IMPORTANTE: quando o seletor está posicionado em "0" o forno não se acende. Para ligar o forno, coloque o seletor no símbolo ou programe um tempo de cozedura.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

FUNÇÃO		DESCRIÇÃO
0	**DESLIGAR**	-
	LÂMPADA	Para acender a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar alimentos de qualquer tipo apenas num nível. Utilize o 2° nível. Pré-aqueça o forno até à temperatura desejada. O led do termóstato apaga-se quando o forno estiver pronto, podendo então ser introduzido o alimento.
	SMARTCLEAN	Elimina a sujidade originada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A ação combinada do esmalte especial e do vapor de água libertado durante o ciclo, facilita a remoção da gordura. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. Coloque 200ml de água no fundo da cavidade e de seguida execute o ciclo de 30 minutos a 90°C. No final do ciclo, espere 15 minutos antes de abrir a porta.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2° nível para cozinhar num único nível, e o 1° e 3° para cozinhar em dois níveis. Pré-aqueça o forno antes de cozinhar.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas e salsichas; para gratinar legumes e tostar pão. Coloque o alimento no 4º nível. Quando grelhar carne, use o tabuleiro coletor para recolher os sucos da cozedura. Coloque-o no 3º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Pré-aqueça o forno durante 3 a 5 minutos. A porta do forno deve permanecer fechada durante a cozedura.
	TURBOGRILL	Para assar grandes peças de carne (pernas, rosbife, frango). Posicione o alimento nos níveis do meio. Use o tabuleiro coletor para recolher os sucos da cozedura. Coloque-o no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Recomendamos que rode a carne durante a cozedura para obter um tostado mais uniforme. Não é necessário pré-aquecer o forno. A porta do forno deve permanecer fechada durante a cozedura. Com esta função pode também usar o espeto, se foi fornecido.
	DESCONGELAÇÃO	Para acelerar a descongelação dos alimentos. Coloque o alimento no nível do meio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2	160-180	35-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: forma para assar na grelha
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	2	150-190	30-85	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos / queques		Sim	3	170-180	15-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	150-175	20-45	Nível 3: Tabuleiro (alterar níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Massa cozida para pães		Sim	3	180	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	170-190	35-45	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Merengues		Sim	3	90	120-130	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	90	130-150	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Pão / Pizza / Focaccia		Sim	2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	190-250	25-45	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Nível 2: tabuleiro coletor / tabuleiro na grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Acessórios
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	175-200	40-50	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	180-190	40-55	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: forma para assar na grelha
Vol-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	180-200	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	180-190	20-40	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Lasanha / Massa no forno / Cannellones / Flan		Sim	2	190-200	40-65	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Carneiro / Vitela / Vaca / Porco 1Kg		Sim	2	190-200	90-110	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	2	190-200	65-85	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peru / ganso 3 kg		Sim	1 / 2	190-200	140-180	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno / em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		Sim	4	200	2-5	Grelha
Filetes / postas de peixe		Sim	4	200	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas / Espetadas / Piano / Hambúrgueres		Sim	4	200	30-50	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nível 2: grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Nível 2: espeto (se existente)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1Kg		-	2	200	35-50	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Acessórios
Perna de borrego / pernis		-	2	200	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Tabuleiro coletor / tabuleiro (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100*	Nível 3: tabuleiro na grelha (inverta o nível a dois terços da cozedura se necessário) Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100*	Nível 3: tabuleiro na grelha (inverta o nível a dois terços da cozedura se necessário) Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	180	30-50*	Nível 3: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno em alturas diferentes dependendo da preferência de cada um.
NOTA: Os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes da imagem.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "COZEDURA CONVECÇÃO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em níveis diferentes. Troque os níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura se necessário. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. Quando assar carne, é aconselhável adicionar algum caldo ao fundo, regando a carne durante a cozedura para obter mais sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne queime por fora, baixe a posição da grelha, mantendo o alimento o mais afastado da grelha. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e de a assentar no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.